

Dalle Alpi all'antico forno di Cuirone, la festa transfrontaliera "Lo pan ner" arriva nel Varesotto

Pubblicato: Giovedì 30 Settembre 2021



Il **pane di Angera** preparato secondo l'antica ricetta millenaria, le preparazioni dei fornai del territorio realizzate con **farine selezionate**, la tradizione della cottura del pane nel forno di **Cuirone di Vergiate**: sono queste le peculiarità della nostra provincia che hanno permesso di portare anche a Varese **"Lo pan ner"**, la festa transfrontaliera e internazionale che dalla Valle d'Aosta ai Grigioni celebra il pane nella sua essenza e storia.

Il pane di **Angera**, prodotto De.Co (Denominazione Comunale di Origine) prodotto del locale Panificio Giombelli, sarà inoltre protagonista di un video che sarà trasmesso in occasione della festa transfrontaliera in programma il 2 ottobre (sarà trasmesso durante una diretta streaming il 2 ottobre dalle 14.00 alle 18.00, sul sito www.comunitadellasegale.it e sulle pagine **FB Lo Pan Ner – I pani delle Alpi**).

Angera ha il suo pane e la ricetta è millenaria

La rassegna prevede inoltre una serie di iniziative dedicate al pane: sabato 2 ottobre ad Angera, al Panificio Giombelli, sarà possibile acquistare questo prodotto tipico. A Cuirone di Vergiate sarà invece possibile visitare **l'antico forno e vederlo in funzione**, assistendo alla cottura del pane di segale e della

“brusela”.

Il profumo del pane sarà anche l’occasione per fare un salto millenario nel passato: domenica 3 ottobre, mentre la festa prosegue in Italia e all’Estero, **al Civico Museo Archeologico di Angera**, (14.30-18.30) si potrà ammirare il pane e i resti cerealicoli scoperti ad Angera e nel territorio e risalenti a 2000 anni fa.

[Tutte le iniziative e le modalità per partecipare a Lo Pan Ner nel Varesotto qui](#)

L’evento si svolge in forma molto ridotta a causa della pandemia Covidig, è inserito nell’ambito della festa transnazionale del PAN NER promossa da Regione Lombardia ERSAF che vede i soggetti del varesotto partecipanti come **comunità della segale insieme a tante realtà nazionali ed estere**.

“Lo pan ner” negli antichi forni ossolani

Ripartire insieme: la coop Vittoriosa riapre bottega e trattoria a Cuirone

di [mcc](#)